

À la carte...

Nous vous souhaitons la Bienvenue
dans notre café-restaurant « *La Ferme des Brandt* »



Chères clientes, chers clients,

Notre devise est de vous faire passer un agréable moment dans cette magnifique bâtisse du 17^e siècle, construite en 1614 par Abram Brandt dit *Grieurin*.

Pour cela, nous travaillons avec des produits frais, de la région, issus de petites exploitations agricoles. Les viandes proviennent de la boucherie Pierre Bilat aux Bois, qui choisit lui-même du bétail de premier choix chez les paysans de la région. Nos légumes sont frais, du marché, en respectant les saisons.

À l'époque, le four à bois était essentiel à la vie dans la maison. Aujourd'hui, le pain servi à votre table est cuit au four à pain, ainsi que quelques plats et desserts de notre carte.

Nous vous souhaitons un agréable moment ainsi qu'un bon appétit.

Nos entrées

Salade de saison _____ 9.—

Planchette de saucisse sèche
des Franches-Montagnes _____ 10.50

Tartare de boeuf d'Angus,
copeaux de parmesan et
quelques toasts _____ 16.—

Foie gras de canard mi-cuit,
chutney aux fruits, brioche _____ 19.50

Ceviche de filet de sandre et
gambas sauvages,
crème d'houmous _____ 14.—

Nos plats

Cochon de lait rôti au four à pain,
jus de bière brune des Franches-Montagnes,
gratin dauphinois et petits légumes _____ 39.—

Pièce de boeuf d'Angus juste poêlée,
sauce au pinot,
gratin dauphinois et petits légumes _____ 38.—

Flanchet de veau confit et laqué façon
teriyaki au four à pain,
pommes grenailles et petits légumes _____ 34.—

Noix de ris de veau,
rôtie dans un beurre noisette,
pommes grenailles,
et petits légumes _____ 38.—

Jarret de porc confit au four à pain,
foie gras poêlé, réduction de vin rouge,
écrasé de pomme de terre
et petits légumes _____ 33.—

Filets de sandre grillés sur la peau,
sauce au beurre rouge, écrasé de
pomme de terre et petits légumes _____ 31.—

Nos plats

Fondue au fromage	_____	22.—
Assiette végétarienne	_____	21.—
Menu enfant (sirop, plat, dessert)	_____	10.—
Planchette de fromages de la région	_____	13.—

*Nos viandes proviennent de Suisse (boucherie Bilat, Les Bois),
Excepté le foie gras, France
En cas d'allergie, veuillez en informer notre personnel*

Nos desserts « maison »

Meringues cuites au four à bois,
et crème double de Gruyère _____ 12.—

Crème brûlée _____ 11.—

La fée verte en parfait glacé _____ 12.—

Assiette de sorbets du moment _____ 12.—

Gâteau au chocolat, ganache
parfumée à la fève de Tonka
cœur caramel au beurre salé _____ 12.—